

## 平成30年末おせち料理制作教室(鶴の茶寮)

25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)	30日(日)
①金団	①黒豆	①伊達巻	①鯛求肥昆布博多	②蓬麩	引き渡し予定日
②五万米	②合鴨ロース	②織部椎茸	その他 30品目を仕上げ	③亀甲椎茸	
③金柑	③鰯鯖	③野菜飾り切り 紅白ねじり梅 慈姑、長芋鶴		焚き合わせ仕上げ	
④紅白手綱 (大根、人参)	④昆布巻	④合鴨磯			
⑤鱈西京焼	⑤スモークサーモン手まり	⑤松風 鉄扇			
⑥数の子	⑥紅白なます	⑥管牛蒡 芥子の実まぶし		午後より盛り込み (夜引き渡し可)	

おせち申込は、25日までにお願ひします。限定10個のみとなります。 三段重 40,000円

研修参加者は三段重 35,000円です。

研修費は、1日 2,000円。全日参加者は10,000円。

研修者には実費にて品物をお分けいたします。(全品揃いの場合は、上記35,000円の品物となります)

御都合のよろし日時にて自由参加できます。参加希望者は、ファクス又は携帯に御連絡を

ファクス 0475-54-2518 携帯 090-9001-1134